	**FICHE TECHNIQUE**	Document *FT/SD/020007*	
	Sauce Bolognaise	Version *N°1* Date *05/03/10*	Page *1/2*

Ingrédients:
Purée et chair de tomate, bœuf 30%, oignon, carotte, huile de tournesol, sel vin rouge, amidon transformé de pomme de terre, cèleri, sucre, ail, épices et aromates.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g:
86 kcal / 361 kJ
Protéines 7,1g
Glucides 5,2g
Lipides 4,2g
Sodium 0,52g



Conditions de Stockage: dans son emballage fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur. A conserver au frais et à consommer dans les 2 jours après ouverture.
DLUO : 24 mois
Poids net – contenance - format : 1.950 kg / 2,5L / sachet Doypack ®
Nombre de Portions: 20 portions selon l'utilisation

Garantie:
Sans OGM: absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM conformément à la règlementation en vigueur n° 1829/2003.
Ionisation/Colorants/Conservateurs: Absence
Origine des matières premières: Viande : origine France, Autres : Union Européenne.
Origine de la transformation: France.

Mode d'emploi:
Mode de réchauffage au bain-marie, plonger la poche fermée 35 min dans l'eau frémissante, ou au four vapeur.

Détails Emballages:
Complexe PET/ALU/PP.
Doypack ® de dimensions 205x300mm. Poches imprimées « Serge DAVIN ».
Codification du produit: marquage au jet d'encre sur la poche, DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA + lettre année + n° de lot + estampille vétérinaire.
Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

FR
84.031.03
CE

GENCOD 3 26093 020007 0

Palettisation	Dimensions	Poids Brut
3 UVC / carton 16 cartons/couche	PCB en mm: 295x180x181	6.125 Kg
4 couches / palette 192 UVC / palette	PALETTE EUR 80x120: H = 80 cm	390,00 Kg

CONSERVERIE DAVIN – 648, Avenue des Marchés – 84200 CARPENTRAS
Tél. 04.90.63.40.90 – Fax. 04.90.60.63.83
Site Internet : www.conserverie-davin.com - Contact e-mail: conserveriedavin@wanadoo.fr



FICHE TECHNIQUE	Document FT/SD/020007	
Sauce Bolognaise Royale	Version N°1 Date 05/03/10	Page 2/2

Carastéristiques Physico-Chimique:
pH compris entre 4,10 et 4,20
Brix compris entre 12 et 12,30



Caractéristiques Microbiologiques:
Stabilité à l'étuve à 37° conformément aux normes NF V08-402.

Caractéristiques Organoleptiques:
Riche en bœuf, cette sauce a mijotée longtemps pour développer toutes les saveurs et lui donner la consistance idéale.

Conseils d'utilisation:
Servie chaude avec des spaghettis al dente et un peu de parmesan fraîchement râpé.

Allergènes:

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	ABSENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachides	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	ABSENCE
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits.	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	PRESENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO^2	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE